Chutný těstovinový salát

https://varimesmarcelou.cz/chutny-testovinovy-salat

Těstovinový salát má mnoho benefitů. Kromě chuti, která je skutečně báječná, si ho můžeme připravit i s denním předstihem. V uzavřené krabičce vydrží v nezměněném stavu v ledničce i několik dnů. Děti ho milují a my dospělí také. Je to i skvělý oběd do zaměstnání.

Těstovinový salát nám báječně doprovodí grilované maso i grilované ryby. Je velmi sytý a klidně nahradí i polední jídlo v zaměstnání či na chatě.

Na 4-6 porcí chutného těstovinového salátu budeme potřebovat

- 300 g krátkých těstovin v suchém stavu
- Sůl do vody na vaření těstovin
- 3-4 plátky mozzarelly
- 2 plátky šunky od kosti
- ½ zelené papriky
- 1 menší cibuli
- Zelenou nať z jarní cibulky
- 1 větší oloupané rajče bez jádřinců
- 1 kyselou okurku
- 2 polévkové lžíce kaparů naložených v soli (ty tam prostě být musí)
- 15 ks černých oliv bez pecky
- 100 g tepelně opracované ryby (pečený kapr, výborný je i uzený losos)
- Svazek petrželky a kopru

Na zálivku si připravíme

- 2 vrchovaté polévkové lžíce majonézy
- 2 polévkové lžíce kysané smetany (16 %)
- 2 čajové lžičky worcesterské omáčky

Postup přípravy chutného těstovinového salátu

Nejprve si dáme uvařit těstoviny. Vodu musíme dostatečně osolit, protože slaná voda musí těstovinám slanost předat. Orientačně se řídíme doporučenou dobou varu výrobce. Já se jí řídím, ale raději ochutnávám. Uvařené a scezené těstoviny necháme na cedníku okapat a téměř vychladnout.

Vymícháme si zálivku. Původně jsem chtěla přidat i francouzskou hořčici, ale pak jsem ji vyloučila, protože worcesterská omáčka dodala do zálivky tu správnou chuť. Zálivku nesolíme ani nepepříme.



Těstovinový salát nemusíte ohřívat, nejchutnější je při pokojové teplotě.

Mozzarellu, šunku, papriku, cibuli, rajče i okurku nakrájíme na menší kousky, vložíme je do mísy na míchání salátu. Přisypeme kapary naložené v soli. Kapary mají v salátu nezastupitelnou chuť. Přidáme i pokrájené černé olivy a na menší kusy natrhané pečené rybí maso. V tomto případě to byl kapr.



Jako poslední všechny suroviny zasypeme nasekanou petrželkou a koprem. I kopr má v salátu zásadní chuť. Vše promícháme, přidáme téměř vychlazené uvařené těstoviny a zálivku.

Dvěma lžícemi salát promícháme. Před samotným podáváním těstovinový salát necháme chvilku odstát, aby se všechny chutě propojily.



Pokud se salát hned nesní, můžeme ho vložit do uzavíratelné dózy či jiné nádoby a umístit do ledničky.

Druhý den těstovinový salát poslouží jako výborná svačina, polední oběd v zaměstnání či na chatě. Výborný je i jako příloha k pečenému a grilovanému masu.